

MODELO DE LAUDO DE VISTORIA

1. ASPECTOS GERAIS DO ESTABELECIMENTO		CONFORMIDADE		
		C	NC	NA
1.1. Local isento de odores indesejáveis, fumaça, poeira e outros contaminantes ambientais				
1.2. Urbanização da área externa				
1.3. Meios para controlar e impedir o acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais				
1.4. Vias de trânsito interno				
1.5. Sistema de armazenamento de resíduos antes de sua eliminação				
1.6. Sistema de eliminação de efluentes e águas residuais				
1.7. Local para armazenar produtos devolutos				
1.8. Local exclusivo e de acesso restrito para guarda de substâncias perigosas				
1.9. Local para guarda de produtos de higiene e limpeza				
1.10. Disponibilidade de vestimentas para a realização das atividades				
1.11. Dispositivos de registro de temperatura em locais refrigerados				
1.12. Correspondência com a Planta industrial e com o Memorial Descritivo de Instalações e Equipamentos				
1.13. PPHO Água	1.13.1. Disponibilidade de água potável para manipulação e elaboração dos produtos			
	1.13.2. Depósito de água potável			
	1.13.3. Disponibilidade de tubulações distintas para água potável e não potável			
	1.13.4. Sistema de controle da potabilidade			
1.14. Vestiários, banheiros e outras dependências	1.14.1. Localização			
	1.14.2. Sistema de Iluminação			
	1.14.3. Sistema de Ventilação			
	1.14.4. Sistema de captação e escoamento dos líquidos (canaletas, ralos sifonados etc)			
	1.14.5. Disponibilidade de ponto de água para as operações de limpeza			
	1.14.6. Pias dotadas de elementos para lavagem e secagem das mãos			
	1.14.7. Placa de Advertência para lavagem das mãos			

2. SEÇÃO DE RECEPÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA		CONFORMIDADE		
		C	NC	NA
2.1. Espaço para a realização das operações				
2.2. Fluxograma das operações				
2.3. Sistema de iluminação				
2.4. Sistema de ventilação				
2.5. Sistema de captação e escoamento dos líquidos (canaletas, ralos sifonados etc)				
2.6. Meios para controlar e impedir o acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais				
2.7. Piso				
2.8. Paredes e Teto				
2.9. Portas, Janelas e outras aberturas				
2.10. Rede de distribuição elétrica				
2.11. Disponibilidade de ponto de água para as operações de limpeza				
2.12. Equipamentos, recipientes e utensílios				
2.13. Pias dotadas de elementos para lavagem e secagem das mãos				
2.14. Placa de advertência para lavagem das mãos				
2.15. Local de descarga da matéria-prima				
2.16. Sistema de seleção e descarte				
2.17. Meios para evitar o acúmulo de gases poluentes durante a realização das operações de carga e descarga na seção				

3. SEÇÃO DE DEPÓSITO DE MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTE, RECIPIENTE, VEDAÇÃO DE RECIPIENTE E RÓTULO		CONFORMIDADE		
		C	NC	NA
3.1. Sistema de iluminação				
3.2. Sistema de ventilação				
3.3. Sistema de captação e escoamento dos líquidos (canaletas, ralos sifonados etc)				
3.4. Meios para controlar e impedir o acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais				
3.5. Piso				
3.6. Paredes e Teto				
3.7. Portas, Janelas e outras aberturas				
3.8. Rede de distribuição elétrica				
3.9. Disponibilidade de ponto de água para as operações de limpeza				
3.10. Equipamentos, recipientes e utensílios				
3.11. Meios de transporte				
3.12. Local refrigerado para armazenamento de matéria-prima e ingrediente que requerem temperatura controlada				

3. SEÇÃO DE DEPÓSITO DE MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTE, RECIPIENTE, VEDAÇÃO DE RECIPIENTE E RÓTULO	CONFORMIDADE		
	C	NC	NA
3.13. Área específica para aditivos			

4. SEÇÃO DE ELABORAÇÃO DO PRODUTO	CONFORMIDADE		
	C	NC	NA
4.1. Espaço para a realização das operações			
4.2. Fluxograma das operações			
4.3. Sistema de iluminação			
4.4. Sistema de ventilação			
4.5. Sistema de captação e escoamento dos líquidos (canaletas, ralos sifonados etc)			
4.6. Meios para controlar e impedir o acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais			
4.7. Piso			
4.8. Paredes e Teto			
4.9. Portas, Janelas e outras aberturas			
4.10. Rede de distribuição elétrica			
4.11. Disponibilidade de ponto de água para as operações de limpeza			
4.12. Equipamentos, recipientes e utensílios			
4.13. Pias dotadas de elementos para lavagem e secagem das mãos			
4.14. Placa de advertência para lavagem das mãos			
4.15. Sistema de descarte de resíduos			

5. SEÇÃO DE LAVAGEM e ENXÁGUE DOS RECIPIENTES	CONFORMIDADE		
	C	NC	NA
5.1. Espaço para a realização das operações			
5.2. Fluxograma das operações			
5.3. Sistema de iluminação			
5.4. Sistema de ventilação			
5.5. Sistema de captação e escoamento dos líquidos (canaletas, ralos sifonados etc)			
5.6. Meios para controlar e impedir o acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais			
5.7. Piso			
5.8. Paredes e Teto			
5.9. Portas, Janelas e outras aberturas			
5.10. Rede de distribuição elétrica			
5.11. Disponibilidade de ponto de água para as operações de limpeza			
5.12. Equipamentos, recipientes e utensílios			
5.13. Programa de higiene e desinfecção da Seção			
5.14. Uso de água potável na realização das operações			
5.15. Funcionalidade do equipamento de lavagem a quente			
5.16. Funcionalidade do equipamento de lavagem a frio			
5.17. Sistema de reaproveitamento da água no processo de lavagem e enxágue dos recipientes			
5.18. Material de constituição dos recipientes			
5.19. Segurança dos recipientes quanto a riscos de transmissão de substâncias indesejáveis ao produto			
5.20. Expressões gravadas em recipientes de acordo com os produtos a serem envasilhamento			
5.21. Controle do ingresso de materiais na seção: embalagens, tampas, utensílios etc			
5.22. Sistema de inspeção dos recipientes após lavagem e enxágue			

6. SEÇÃO DE ENGARRAFAMENTO/ENVASILHAMENTO	CONFORMIDADE		
	C	NC	NA
6.1. Espaço para a realização das operações			
6.2. Fluxograma das operações			
6.3. Sistema de iluminação			
6.4. Sistema de ventilação			
6.5. Sistema de captação e escoamento dos líquidos (canaletas, ralos sifonados etc)			
6.6. Meios para controlar e impedir o acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais			
6.7. Piso			
6.8. Paredes e Teto			
6.9. Portas, Janelas e outras aberturas			
6.10. Rede de distribuição elétrica			
6.11. Disponibilidade de ponto de água para as operações de limpeza			
6.12. Equipamentos, recipientes e utensílios			
6.13. Mecanismos de inspeção dos produtos após envasilhamento			

7. SEÇÃO DE DEPÓSITO DE PRODUTO A GRANEL	CONFORMIDADE		
	C	NC	NA
7.1. Espaço para a realização das operações			
7.2. Sistema de iluminação			
7.3. Sistema de ventilação			
7.4. Sistema de captação e escoamento dos líquidos (canaletas, ralos sifonados etc)			

7. SEÇÃO DE DEPÓSITO DE PRODUTO A GRANEL	CONFORMIDADE		
	C	NC	NA
7.5. Meios para controlar e impedir o acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais			
7.6. Piso			
7.7. Paredes e Teto			
7.8. Portas, Janelas e outras aberturas			
7.9. Rede de distribuição elétrica			
7.10. Disponibilidade de ponto de água para as operações de limpeza			
7.11. Material de constituição dos recipientes utilizados no acondicionamento dos produtos			
7.12. Material de revestimento dos recipientes utilizados no acondicionamento			
7.13. Recipientes sequencialmente numerados, com indicação da capacidade volumétrica e do produto			
7.14. Meios para registros da produção, por produto			

8. SEÇÃO DE DEPÓSITO DE PRODUTO ENGARRAFADO/ENVASILHADO e EXPEDIÇÃO	CONFORMIDADE		
	C	NC	NA
8.1. Espaço para a realização das operações			
8.2. Sistema de iluminação			
8.3. Sistema de ventilação			
8.4. Sistema de captação e escoamento dos líquidos (canaletas, ralos sifonados etc)			
8.5. Meios para controlar e impedir o acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais			
8.6. Piso			
8.7. Paredes e Teto			
8.8. Portas, Janelas e outras aberturas			
8.9. Rede de distribuição elétrica			
8.10. Disponibilidade de ponto de água para as operações de limpeza			
8.11. Meios para evitar o acúmulo de gases poluentes durante a realização das operações de carga e descarga na seção			

9. CONTROLE DE QUALIDADE E RASTREABILIDADE DOS PRODUTOS	CONFORMIDADE		
	C	NC	NA
9.1. Programa de Boas Práticas de Fabricação – BPF			
9.2. Programa de Controle Integrado de Pragas – CIP			
9.3. Meios para controle de qualidade de acordo com os parâmetros oficiais estabelecidos nos PIQs			
9.4. Meios para controle de qualidade das matérias-primas e ingredientes dos fornecedores			
9.5. Meios para registros da produção e movimentação de estoque			
9.6. Meios para controle da rastreabilidade dos lotes dos produtos			

Legenda

C – Conforme

NC – Não Conforme

NA – Não se Aplica